

	1	2	3	4
KO	Wiederholung der 2. Klasse	Gerichte vom Geflügel	Süßspeisen	Süßspeisen
	Sicherheitsbestimmungen, Unfallverhütung, Gerichte vom Rind, Gerichte vom Kalb	Backhuhn, Gefülltes Hühnerbrüstchen	Bayerische Creme auf Biskuit/Mürbteigboden, Topfenschmarren	
	Gerichte vom Lamm	Gerichte vom Wild		
	Rosa gebratenes Lammkaarree Gratiniertes Lammkotelette	Rosa gebratener Rehrücken, Rehragout	Mohr im Hemd, Tartelette	
SE	Arbeitsplatz-Berufsverhalten Wiederholung der 2. Klasse	Arbeiten vor dem Gast Gästeberatung		
	Berufskleidung. Erscheinungsbild, Berufskleidung und -ausrüstung; Suchtprävention Alkohol, Nikotin, Drogen Unfallverhütung und Sicherheitsbestimmungen Hygienevorschriften. Umgangsformen und Tischsitten.	Marinieren Gestaltung von Verkaufsfördernden Maßnahmen.	Filetieren Gestaltung von Verkaufsfördernden Maßnahmen.	Tranchieren Gestaltung von Verkaufsfördernden Maßnahmen.
DUK	Selbstpräsentation Benehmen und Umgangsformen (Knigge)	Gespräche mit Kunden Festigung und Erweiterung des Fachwortschatzes Übungen mit Fachliteratur		
BE	Eating habits	Tableside cooking tips		
BF	Wiederholung		Übersetzung der Speisekarte vom Betrieb (auszugsweise) mit Lexika	
WSV	Unternehmensgründung (persönliche, rechtliche, infrastrukturelle und finanzielle Voraussetzungen)	Schriftverkehr: Geschäftseröffnungsanzeige	Behörden und Kontaktstellen	Zusammenschluss, Auflösung
GTK	Wein			
			Europäische Weinbauländer	Weinbauländer der Neuen Welt
	Korrespondenz zu Speisen Weinkontrolle Einkauf und Lagerung	Weinbeurteilung Weinfachausdrücke Weinfehler und Weinkrankheiten Degustation Gesundheit und Wirkung	Weinbau in Deutschland Weinbau in Frankreich Weinbau in Italien Weitere Weinbauländer in Europa Regionen und Gebiete Etikettensprache Rebsorten Bekannte Weinproduzenten Bekannte Weine	Regionen und Gebiete Etikettensprache Rebsorten Bekannte Weinproduzenten Bekannte Weine
BMT	Arbeitsplatz	Gastgewerbebetriebe		Marketing
	<ul style="list-style-type: none"> Hygiene (Lebensmittelverordnung) Alkohol/Drogen am Arbeitsplatz Betriebe 	Betriebsart der Beherbergung mit Verpflegung <ul style="list-style-type: none"> Organisation (Europäisches/Amerikanisches) Management Mitarbeiterführung Merkmale, Leistungen, Betriebsdauer, Lage, Themen 	<ul style="list-style-type: none"> Klassifizierung Hotelvertragsrecht Partner Reisebüro Haftpflicht 	<ul style="list-style-type: none"> Animation Werbung/Werbemedien Qualitätssicherung u. Erfolgskontrolle
	Schulhotel Hofen Beispiel Schulhotel Hofen Beispiel Schulhotel Hofen			

Woche	5	6	7	8
KO	Regionale und nationale Gerichte Käsespätzle, Schlachtplatte, Felchenfilet Bregenzer Art, Beuschel, Tafelspitz	Gerichte von Süßwasserfischen Pochierte Forellenfilet Gebratenes Forellenfilet, Zanderfilet und Lachsfilet	Gerichte von Krusten- Muschel- und Weichtieren Hummer Muschelgerichte, Tintenfisch, Garnelen,	Festigung Fleischgerichte, Fischgerichte, Süßspeisen
	Klassische Gerichte – Service Rosa gebratene Lammkeule, Geschmorte Kalbstelze, Gebratener Jungschweinsbraten Gekochtes Schulterschmelz	Gerichte von Salzwasserfischen Seeteufel, Seezunge	Leistungskochen	Reinigung
SE	Arbeiten vor dem Gast Gästeberatung Flambieren Gestaltung von Verkaufsfördernden Maßnahmen.	Getränkesservice		
		Servierarbeiten Gestaltung von Verkaufsfördernden Maßnahmen. Schaumweinservice	Gestaltung von Verkaufsfördernden Maßnahmen. Süßweinservice Versetzte Weine	Zusammenfassung und Festigung des Lehrstoffes
BE	Wines & Champagne Weinkarte		Rollenspiele Suggesting Wines of the world	
BF	Weinempfehlung, Eigenschaften des Weines, Französische Weine Aussprache		Rollenspiel	
WSV	Volkswirtschaft Inhalte Grundbegriffe, Wirtschaftskreislauf	Markt, Marktformen und Preisbildung,	Europäischer Binnenmarkt Wirtschaftsordnung	Ökologie, Internationale Wirtschaft
GTK	Wein		Der Getränkemarkt	Fachliches Rechnen
	Weinbauländer der Neuen Welt Regionen und Gebiete Etikettensprache Rebsorten Bekannte Weinproduzenten Bekannte Weine	Schaumweine Champagner Schaumweine aus erster Gärung Sekt und Qualitätsschaumweine Perlwein Herstellung, Etikettensprache. Ausschank und Service. Einkauf und Lagerung. Bekannte Marken. Degustation.	Marketingstrategien. Trends und Entwicklungen	Mengen- und Mischungsberechnungen
BMT	Hotel- u. Gastgewerbebetriebe Sperrstundenverordnung Hausrecht Jugendschutzgesetz	Marketing - Touristik		
		<ul style="list-style-type: none"> • Bedürfnisse und Motive • Verkaufsförderung • Tourismus in den Bundesländern • Verkehrseinrichtungen • Verbindungen • Infrastruktur 		